

ADEQUAÇÃO ÀS NORMAS SANITÁRIAS

Klever Eduardo Leite*

Reginaldo Otto Naul**

Centro Universitário Leonardo da Vinci-UNIASSELVI

RESUMO

Muitas empresas primeiramente focam o produto, correm atrás dos princípios básicos e começam a produção do seu produto. A partir desse momento começam os estudos para poderem se organizar e exercer seus trabalhos com total segurança. No ramo alimentício também acontece dessa forma. Não se consegue começar cem por cento na legislação, pois essa legalidade custa caro, porém as empresas não podem achar porque custa caro que não deve ser feita. Existem prazos dados pelos órgãos da fiscalização que devem ser cumpridos e não podem ser evitados. Todo estabelecimento que é utilizado deve manter sempre amostra todos os documentos relacionados à vigilância sanitária, inclusive os carros da empresa sempre devem estar adequados.

Palavras-chave: Adequação sanitária. Fabricação. Identificação do produto. Informações nutricionais.

1 INTRODUÇÃO

Todas as empresas que pretendem exercer algum tipo de trabalho focando a fabricação de alimentos sofrem sérios problemas até conseguirem todos os tipos de licenças e liberações para fabricação dos produtos.

As licenças e liberações são dadas pelos órgãos para efeito de fabricação, identificação do produto, embalagem, informações nutricionais, armazenamento ou estocagem, transporte, pesos e medidas e validade. Todos esses requisitos devem estar totalmente dentro da legislação, caso contrário, é impossibilitado de ser vendido e muito menos consumido.

2 DESENVOLVIMENTO

2.1 FABRICAÇÃO

Para fabricação é necessário que a matéria-prima esteja apta para o consumo, como por exemplo, na fabricação de pastéis, o recheio deve estar armazenado na forma congelada preferencialmente a -12 graus e com a data de sua fabricação desciminada no recipiente em que se encontra. Ele deve ser rapidamente fabricado, embalado e armazenado novamente a uma temperatura de -12 graus. Nesse momento, o produto já deve estar rotulado e com a data de fabricação.

2.2 IDENTIFICAÇÃO

Todo o produto, a partir do momento que ele estiver pronto para o consumo, ele deve possuir identificação. Essa identificação é

* Acadêmico do Curso de Engenharia de Produção – Centro Universitário Leonardo da Vinci – UNIASSELVI – Turma ENG12.

** Tutor Externo do Centro Universitário Leonardo da Vinci – UNIASSELVI.

denominada rótulo. O rótulo contém todos os dados da empresa, a marca, a data de fabricação o prazo de validade, como deve ser armazenado e as informações nutricionais.

2.2.1 Informações nutricionais

As informações nutricionais são umas das partes mais importantes que constam no rótulo do produto, essas informações partem através de uma análise feita no produto seguindo uma série de normas, essa análise é feita por um químico de alimento devidamente credenciado e apto para assinar a tabela nutricional.

2.3 ARMAZENAMENTO E ESTOCAGEM

Para armazenamento é necessário que vários padrões sejam seguidos como, por exemplo, todo o produto que vai para o consumidor congelado deve estar armazenado com rótulo e data de validade. Tudo deve ser como manda a legislação e preferencialmente a uma temperatura de -12 graus. Já na estocagem, o produto vai ser cosumido pelo próprio fabricante em algum evento de grandes proporções. Nesse caso, ele é armazenado congelado a uma temperatura de -12 graus. Não precisa estar em embalagem individual com rótulo para venda direta ao consumidor, porém deve estar armazenado em bandejas e cada uma deve conter a data de fabricação daquele determinado lote de produto.

2.4 TRANSPORTE

No transporte, o produto deve estar armazenado individualmente e só pode ser realizado por um veículo devidamente apropriado para este tipo de transporte e com todos os registros nos órgãos regulamentadores.

2.5 PESOS E MEDIDAS

Com relação aos pesos e medidas que são fiscalizados pelo IMETRO, que é o órgão fiscalizador, todas as unidades do produto devem seguir um padrão que é fiscalizado pelo IMETRO em relação a seu peso. Cada unidade tem uma medida em gramas que é registrada na embalagem do produto, como por exemplo, 120 gramas. Existe uma tolerância de cinco gramas que deve ser sempre respeitada. O não cumprimento dessa medida por acarretar no recolhimento do produto e uma multa para empresa.

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Embora com toda fiscalização que é exercida sobre as empresas que trabalham no ramo de alimentos. Muitas trabalham na informalidade e não têm gastos com as adequações, muito menos com impostos e todas as exigências federais. Essas empresas acabam prejudicando todas as outras que trabalham na formalidade, pois acabam tendo algumas vantagens, como por exemplo, preço até 30% menor, coisa que uma empresa que tem todos os gastos com as exigências não consegue ter.

Mesmo, às vezes, não tendo um ganho tão alto, é melhor trabalhar legalizado para evitar qualquer tipo de conflito com os órgãos ambientais e assim conseguir desempenhar um bom trabalho na área produtiva e de vendas para diminuir os custos.

REFERÊNCIAS

ANVISA. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/>>. Acesso em: 6 maio 2013.

ANVISA. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/bpf.htm#>>>. Acesso em: 6 maio 2013.